

# Bienvenue

Vi ønsker deg velkommen til oss her på Le Benjamin Bar & Bistro. En uformell Fransk bistro som vektlegger lun atmosfære, autentisk Fransk mat laget fra grunnen av med gode råvarer, spennende og varierte viner - både i glass og på flaske. Og ikke minst et rikholdig utvalg av Franske oster.



designart.no



Bistroen er et resultat av våre mangeårige inspirasjonsturer og opphold i Frankrike, både korte og lange over det vidstrakte land som vi er så glade i.



## Forkortelser for allergener

Melk	Lactose	L
Hvete	Blé	H
Selleri	Céleri	C
Sennep	Moutarde	SE
Bløtdyr	Mollusque	B
Egg	Oeuf	E
Mandler	Amandes	MA
Sulfit	Dioxide de Soufre	SU
Lupin	Lupin	LU
Pistasjnøtter	Pistachio	P
Hasselnøtter	Noisettes	HA
Valnøtter	Noix	V
Soya	Soja	SO
Skalldyr	Crustacé	S
Fisk	Poisson	F

Selv om rettene inneholder allergener kan de fleste også lages uten, så gi oss gjerne beskjed om du ønsker å få tilpasset rettene.

**Menu du jour**  
**Dagens meny 3 retter 725,-**  
**Se Tavle**

**Entrées - Forretter**

Entrée du jour 195,-  
*Dagens forrett*

Escargots au beurre, ail et persil 6 / 12 pcs 185,- / 290,-  
*Gratinerte snegler med hvitløk og persillesmør*  
\* L, H, B

Tartare de tomates anciennes, olives noires, mayonnaise aux herbes et Ossau Iraty frit 195,-  
*Tomattartar med fritert Ossau Iraty, tørket oliven og urtemajones*  
\* E, L, SE

Moules farcies au beurre d'estragon 195,-  
*Gratinerte blåskjell med estragon*  
\* L, B, H

Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 39,-  
*Østers naturelle pris pr stk*  
\* B

Tarte Flambée à notre façon au lard fumé, oignons, Gruyère et piment vert 210,-  
*Tarte Flambée med bacon, løk, Gruyère og grønn chili*  
\* H, L

Tarte Flambée à notre façon aux courgettes, fromage de chèvre et piment d'Espelette 205,-  
*Tarte Flambée med squash, chevre og piment d' Espelette*  
\* H, L

Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) 225,-  
*Biff tartar, kuttet for hånd og blandet med kapers, pepperrot, rødbet, løk, majones og Tabasco*  
\* E, SE

## Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>			365,-
Entrecôte grillée, pommes de terre croustillant, salade et sauce Epoisses <i>Grillet entrecôte med sprø småpoteter, frisk salat og Epoissessaus</i> * SE, L			435,-
Ris de veau en crepinette, légumes de printemps et sauce morilles <i>Gjøkalsbrissel i svinenett med vårens primører og morkelsaus.</i> * L			425,-
Asperges vertes et blanches, sauce gribiche et oignons frits <i>Dampet grønn og hvit asparges med sauce gribiche og friteret løk</i> * L, E, SE	petite / grande liten / stor	245,-	355,-
Sole meunière, salade, pommes, beurre de pistache et purée de pommes de terre <i>Sjötunge med frisk salat, eple, pistasjsmør og potetpuré</i> * L, P, H			465,-
Pâtes aux palourdes, piments et persille <i>Pasta Vongole med chili, hvitløk og persille.</i> * E, B, L	petite / grande liten / stor	205,-	285,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>			365,-

## Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Brochette de boeuf, frites de panisse, frites de légumes et mayonnaise à l'estragon <i>Entrecôte på spyd med panisse frites, friterte grønnsaker og estragonmajones</i> * H, L, E, SE	165,-
Pâtes fraîches au beurre et Comté <i>Hjemmelaget pasta med smør og Comté</i> * H, L, E	105,-
Pâtes fraîches au poisson blanc, Comté et beurre blanc <i>Hjemmelaget pasta med hvit fisk, beurre blanc og Comté.</i> * H, L, E	145,-
Glace vanille, sablés dinosaure et sauce chocolat <i>Vaniljeis med dinosaurer og sjokoladesaus</i> * L, E, H	65,-
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego <i>Legosaftis med jordbærsmak</i>	48,-
Ourson au chocolat fait maison <i>Hjemmelaget bamsemums</i>	prix par pcs pris pr stk 25,-
<b>Drinks</b>	
* Summerbreeze by Magnolia- <i>Eplejuice, solbærsaft, sitron, soda</i>	65,-
* Eplejuice gl	49,-
* Orangina fl 0,25 l	52,-
* Fruktsmekk – Rabarbra & Hylleblomst / Kirsebær & Bringebær 0,33 l	75,-



## Desserts - Desserter

Dessert du jour 165,-  
*Dagens dessert*

Petits fours - 4 pièces 98,-  
*Hjemmelaget petit fours- 4 stk*  
*\* MA, E, L, P*

Moelleux au chocolat, glace rhum raisin pour 2 pers prix per pers 185,-  
*Sjokolade «moelleux» med rom-rosinis*  
*Temps de préparation / tilberedningstid 15 min \* L, E, H for 2 pers, pris pr pers*

Glace à la nougatine, caramel beurre salé 155,-  
*Hjemmelaget krokanis med mandler og salt karamell*  
*\* L, MA, E*

## Les fromages – Ost

***Nos fromages affinés par Hervé Mons, (MOF, Meilleur ouvrier de France)***

Fromage servi en part de 40g, demandez notre selection de fromage 75,-  
*Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg*  
*\* L*

Assiette de fromages 225,-  
*Utvalg av modne oster*  
*\* L*

Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) 330,-  
*Ovnsbakt hel Camembert flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple*  
*\* H, L*